

MENU

Fleisch & Fischprodukte sind schweizerischer Herkunft, anderweitiges ist gekennzeichnet.

2022	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
Montag 17. Oktober	Gemüsecremesuppe *** Rindfleischvogel an Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und Broccoli *** Schokoladencreme	Tagessuppe *** Fotzelschnitte mit Apfelkompott *** Milchkaffee	Auswahl Mittagsmenu <u>Menu 1 Fleisch</u> Pikante Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Mutschli <u>Menu 2 Fisch</u> Forellenfilet an Schnittlauchsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse
Dienstag 18. Oktober	Kerbelcremesuppe *** Schweinsgeschnetzeltes an Thymianrahmsauce mit Teigwaren und geschmortem Sellerie *** Cremiges Griessflammeri	Tagessuppe *** Gschwelli mit Frischkäse und Brie und Mischsalat *** Milchkaffee	
Mittwoch 19. Oktober	Fenchelcremesuppe *** Herbstliches Pilz-Gemüse-Ragout auf Vollkorntoast *** Berliner	Tagessuppe *** Kaltes Roastbeef mit Tartar-Sauce garniert *** Milchkaffee	Abendessen Wochenhit Raclette-Kartoffeln mit Mischsalat
Donnerstag 20. Oktober	Spinatcremesuppe *** Kalbshacksteak an Rotweinsauce mit Pilaw-Reis und gelbe Rüebli *** Orangencreme mit Pistazien	Tagessuppe *** Makkaroni-Auflauf mit Wurst und Gemüse Mischsalat *** Milchkaffee	Immer gut am Abend! A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
Freitag 21. Oktober	Frischer Fruchtsaft und Bouillon mit Einlage *** Lachsmedaillon an Kräuterrahmsauce mit Weizen-Ebly und Erbsen *** Marroni-Mousse	Tagessuppe *** Hausgemachte Apfelwähe mit Schlagrahm *** Milchkaffee	
Samstag 22. Oktober	Oxtail clair *** Lammragout an Estragonrahmsauce mit Maisgriess und Kohlraben *** Geburtstagsdessert	Tagessuppe *** Pizza-Toast mit Schinken und Mozzarella Mischsalat *** Milchkaffee	Wochenzitat aus der Küche Zum Kochen braucht es Phantasie.
Sonntag 23. Oktober	Schwarzwurzelcreme *** Irischer Rindfleisch-Gemüse-Eintopf mit Kartoffelstock *** Cassata mit Rahm	Tagessuppe *** Kalter Teller mit Lozärner Bireweggen und Weichkäse *** Milchkaffee	